	UVA PASSA PRETA - CODIGO 1353	
	Código do Documento: 008_FT0001	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/04/2024

1. DESCRIÇÃO

As passas são uvas que sofrem um processo de secagem, e apresenta fenólicos na casca, polpa e sementes o que se traduz num aumento da atividade antioxidante. É uma fonte de carboidrato e contém grandes quantidades de ferro, vitaminas A, B1, B2, B3, B6 e minerais.

2. APLICAÇÃO

A uva passa é geralmente incluída nos cereais de pequeno-almoço, panificação, laticínios e produtos de confeitaria.

3. INDREDIENTES

Uva passa preta.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Argentina

8. PESO LÍQUIDO

10 kg


9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 333			
Porção 30g (2 colheres de sopa)			
	100g	30g	%VD
Valor energético (kcal)	364	109	5
Carboidratos (g)	88	26	9
Açúcares totais (g)	60	18	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,9	0,6	1
Gorduras totais (g)	0,5	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	1,5	0,5	2
Sódio (mg)	20	6	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

	UVA PASSA PRETA - CODIGO 1353	
	Código do Documento: 008_FT0001	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/04/2024

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

1. Frutas e derivados	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
d) Secas, desidratadas ou liofilizadas	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10
	Bolores e leveduras/g	10 ³

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Frutas secas e desidratadas	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	10
	Ocratoxina A	10

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

1. Frutas, produtos de frutas e similares	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Uva passa	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	25 em 225g
	Fragmentos de pelos de roedor	1 em 225g

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

14. VALIDADE


Embalagem fechada: 12 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até a validade desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

15. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	UVA PASSA PRETA - CODIGO 1353	
	Código do Documento: 008_FT0001	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/04/2024

16. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

17. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso